Rahmgeschnetzeltes von Thomas Helfenstein

Mengen für 70 Personen

4.9 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.4 dl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
315 g Mehl	Fleisch darin wenden.
42 EL Öl	Fleisch darin anbraten
140 g Bouillion	
280 g Bratensauce	
2.1 Liter Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
280 g Bratensauce	
1.4 Liter Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.